



LA MACHINE À COUDES

SAMEDI 15 MARS MIDI ET SOIR

*Deux chefs, deux continents, une seule table :
un quatre-mains inédit à Boulogne*



Mars 2025

LA GUADELOUPE ET L'ARGENTINE S'ALLIENT

La Machine à Coudes, repaire des gourmets en quête d'une cuisine sincère et audacieuse, propose un déjeuner et un dîner inédits le samedi 15 mars 2025.

Pour l'occasion, son chef Rémi Braflan, invite son ami et confrère Javier Oliva, chef du restaurant Dessance (Paris, rue des Archives), à signer un menu à quatre mains explosif.

Entre Rémi, et Javier, c'est avant tout une histoire d'amitié et de passion pour une cuisine instinctive et sincère.

Pour une journée unique, ces deux chefs unissent leurs inspirations et leurs racines pour proposer un menu en 7 temps, un voyage gustatif entre chaleur caribéenne et finesse sud-américaine.

MENU ET EXPERIENCE

Un menu inédit en 7 temps:

Un ballet de saveurs et de textures sublimé par des accords soigneusement sélectionnés :

*95 euros le menu
Accord mets & vins : +35 euros
Accord mets & rhums : +55 euros*



À propos de La Machine à Coudes

Depuis plus de 13 ans, La Machine à Coudes est le rendez-vous des amateurs de cuisine authentique et gastronomique à Boulogne-Billancourt. Fondé par Marlène Alexandre Buisson, le restaurant est devenu une adresse incontournable pour celles et ceux qui recherchent une table généreuse, portée par le savoir-faire et la passion.

Le restaurant ne propose ni carte ni menu figé, mais une cuisine en perpétuel mouvement, rythmée par les inspirations du chef Rémi Braflan. Ici, on célèbre les produits bruts, la créativité et l'audace, dans un cadre convivial et intimiste.



VENEZ CÉLÉBRER CE RENDEZ-VOUS AVEC NOUS !

*La Machine à Coudes
57 rue Yves Kermen, 92100 Boulogne-Billancourt
Téléphone : +33 6 75 42 45 37
Email : lamachineacoudes@gmail.com
Pour plus d'informations, visitez notre site : www.lamachineacoudes.fr*



